

I nostri taglieri ...

<i>Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati</i> (Bresaola, coppa, lardo, salame)	12,00 €
<i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i> (Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)	16,00 €
<i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i> (per due persone)	22,00 €
<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> (abbinati a confetture e mostarde)	16,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> (Cascina Pizzavacca - per due persone)	13,00 €
<i>Tagliere di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	16,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> (con burro e sfilacci di peperone)	16,00 €

Stuzzichini e antipasti

<i>Piccola battuta di fassona con olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	8,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	9,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	10,00 €
<i>Piccola selezione di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	8,00 €
<i>Polpo scottato su salsa al nero di seppia ed erba cipollina</i>	12,00 €

Insalate e contorni

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	5,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	5,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i>	11,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchine e sedano profumata al lime</i>	11,00 €

La cucina ...

Primi piatti

<i>Maltagliati al germe di grano Morelli con asparagi e crema di Robiola</i>	15,00 €
<i>Ravioli agli scampi con salsa alla pera, aneto e sale nero delle Hawaii</i>	15,00 €
<i>Risotto Carnaroli mantecato al Pecorino di fossa con riduzione al mosto d'uva</i>	15,00 €

Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Maialino con salsa allo Strachitunt e polvere di capperi</i>	20,00 €
<i>Cuore di baccalà in olio cottura con maionese al peperoncino e coulis alla menta e lime</i>	24,00 €

Dolci

<i>Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar</i>	7,00 €
<i>Torta al cocco con namelaka al cioccolato fondente</i>	7,00 €
<i>Torta Pistocchi di ganache al cioccolato fondente e salse alla frutta</i>	7,00 €

Business Lunch ...

(solo a mezzogiorno dal martedì al venerdì)

<i>Spaghetti di Gragnano cacio e pepe</i>
<i>Candele di Gragnano con acciughe, broccoletti verdi e riduzione al balsamico</i>
<i>Roastbeef alla griglia con patate al forno</i>
<i>Trancio di Tonno con crema di finocchietto selvatico e verdure grigliate</i>
(Piatto unico)
<i>Risotto Carnaroli ai mirtilli con fonduta di Caprino e petto di tacchino alla griglia</i>

Dolce del giorno

Ananas al naturale con salsa al cacao

Primo piatto con dolce, acqua e caffè	13,00 €
Secondo piatto con dolce, acqua e caffè	14,00 €
Piatto unico con dolce, acqua e caffè	15,00 €
Due portate con dolce, acqua e caffè	22,00 €
Bicchieri di vino rosso o bianco selezionato	3,00 €

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la naturale freschezza

Acque e bibite ...

<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	75 cl	3,00 €
<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	50 cl	2,00 €
<i>Selezione di bibite naturali Baladin (senza coloranti né conservanti)</i>	33 cl	3,00 €

Le birre Baladin ...

Nazionale 33 cl - 75 cl	5,00 €	12,00 €
--------------------------------	--------	---------

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.

Abbinamenti: è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi. (6,5% Vol.)

Isaac 33 cl - 75 cl	6,00 €	13,00 €
----------------------------	--------	---------

Birra bianca caratterizzata da un colore volutamente torpido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Con schiuma pannosa è fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

Abbinamenti: è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e con il pesce. (5% Vol.)

Wayan 33 cl	6,00 €	13,00 €
--------------------	--------	---------

Birra in stile Saison con cinque cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno; è caratterizzata da un colore chiaro e si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di agrumeti assolati che con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Abbinamenti: l'eleganza di questa birra accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi. (5,8% Vol.)

Super Bitter 33 cl - 75 cl	6,00 €	13,00 €
-----------------------------------	--------	---------

Birra luppolata caratterizzata da un olfatto dominato dalle note agrumate e resinose del luppolo ma comunque molto equilibrata: le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

Abbinamenti: è indicata con le carni e ottima con i formaggi stagionati. (8% Vol.)

Caffè

<i>Illy Espresso, Espresso decaffeinato</i>	2,00 €
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	2,00 €
<i>Illy Espresso corretto</i>	3,00 €
<i>Illy Espresso doppio</i>	4,00 €

Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	7,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €

I nostri taglieri ...

i salumi ...

<i>Tagliere nostrano di salumi misti di Migliorati</i> (Bresaola, coppa, lardo, salame)	12,00 €
<i>Tagliere di salumi misti della tradizione padana e friulana</i> (Parma, Culatello di Zibello, San Daniele, Petto d'oca affumicato)	16,00 €
<i>Gran tagliere di salumi e formaggi misti dell'Enoteca</i> (per due persone)	22,00 €
<i>Giardiniera di verdure miste</i> (Cascina Pizzavacca - per due persone)	13,00 €

i formaggi ...

<i>Tagliere di formaggi selezionati</i> (abbinati a confetture e mostarde)	16,00 €
<i>Formaggio "Pan di Cacio" alla griglia con olive taggiasche</i>	10,00 €

dal mare ...

<i>Tagliere di pesci affumicati</i> (Salmone, Pesce Spada, Tonno)	16,00 €
<i>Tagliere di acciughe del Cantabrico Costera</i> (con burro e sfilacci di peperone)	16,00 €

Insalate e contorni

<i>Verdure grigliate miste / patate al forno profumate al rosmarino</i>	5,00 €
<i>Insalata mista di verdure fresche</i>	5,00 €
<i>Insalata di verdure fresche con olive taggiasche e tonno del Norte</i>	11,00 €
<i>Insalata verde con Salmone affumicato, Robiola Valle Belbo, zucchine e sedano profumata al lime</i>	11,00 €

Stuzzichini e antipasti

<i>Mini Burger di fassona Piemontese con crema al tartufo e funghi Porcini</i>	8,00 €
<i>Lingua di vitello salmistrata a bassa temperatura con salsa verde</i>	9,00 €
<i>Code di gambero in crosta di mais agrodolci</i>	10,00 €
<i>Polpo scottato su salsa al nero di seppia ed erba cipollina</i>	12,00 €

La cucina ...

Primi piatti

<i>Maltagliati al germe di grano Morelli con asparagi e crema di Robiola</i>	15,00 €
<i>Ravioli agli scampi con salsa alla pera, aneto e sale nero delle Hawaii</i>	15,00 €
<i>Risotto Carnaroli mantecato al Pecorino di fossa con riduzione al mosto d'uva</i>	15,00 €
<i>Riso Venere con calamari agli agrumi, ribes nero e prezzemolo riccio</i>	15,00 €

Secondi piatti

<i>Tartara di fassona Piemontese, olive taggiasche e capperi di Pantelleria</i>	16,00 €
<i>Maialino con salsa allo Strachitunt e polvere di capperi</i>	20,00 €
<i>Roast beef a bassa temperatura su crema di topinambur e porri e scaglie di Piave stagionato</i>	22,00 €
<i>Cuore di baccalà in olio cottura con maionese al peperoncino e coulis alla menta e lime</i>	24,00 €

Dolci

<i>Crème brûlée alla vaniglia del Madagascar</i>	7,00 €
<i>Torta al cocco con namelaka al cioccolato fondente</i>	7,00 €
<i>Semifreddo alle nocciole caramellate e Rhum con salsa alla fragola</i>	7,00 €
<i>Torta Pistocchi di ganache al cioccolato fondente e salse alla frutta</i>	7,00 €

Alcuni dei piatti serviti potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Domandate al personale la presenza di ingredienti specifici o la visione della lista completa degli ingredienti utilizzati.

Secondo la reperibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti per garantire la naturale freschezza

Acque e bibite ...

<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	75 cl	3,00 €
<i>Acqua minerale naturale e frizzante Surgiva</i>	50 cl	2,00 €
<i>Selezione di bibite naturali Baladin (senza coloranti né conservanti)</i>	33 cl	3,00 €

Le birre Baladin ...

Nazionale	33 cl - 75 cl	5,00 €	12,00 €
------------------	----------------------	---------------	----------------

La prima birra 100% italiana, ottenuta da materie prime nazionali. Birra volutamente semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito e due spezie italiane (bergamotto e coriandolo), che si incontrano con armonia e originalità.

Abbinamenti: è ottima come aperitivo e accompagna bene qualsiasi piatto anche gli abbinamenti più arditi. (6,5% Vol.)

Isaac	33 cl - 75 cl	6,00 €	13,00 €
--------------	----------------------	---------------	----------------

Birra bianca caratterizzata da un colore volutamente torpido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Con schiuma pannosa è fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina.

Abbinamenti: è ideale per un aperitivo e si accompagna a cibi freschi, ad antipasti leggeri di verdure e con il pesce. (5% Vol.)

Wayan	33 cl	6,00 €	13,00 €
--------------	--------------	---------------	----------------

Birra in stile Saison con cinque cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno; è caratterizzata da un colore chiaro e si presenta leggermente torbida. Evoca ricordi di agrumeti assolati che con sentori di fiori di zagara, pera e bergamotto.

Abbinamenti: l'eleganza di questa birra accompagna crostacei e piatti di pesce, carni bianche o formaggi freschi. (5,8% Vol.)

Super Bitter	33 cl - 75 cl	6,00 €	13,00 €
---------------------	----------------------	---------------	----------------

Birra luppolata caratterizzata da un olfatto dominato dalle note agrumate e resinose del luppolo ma comunque molto equilibrata: le note maltate, i sentori di caramello e frutta secca, ben bilanciano il tipico amaro del luppolo.

Abbinamenti: è indicata con le carni e ottima con i formaggi stagionati. (8% Vol.)

Caffè

<i>Illy Espresso, Espresso decaffeinato</i>	2,00 €
<i>Caffè d'orzo e ginseng</i>	2,00 €
<i>Illy Espresso corretto</i>	3,00 €
<i>Illy Espresso doppio</i>	4,00 €

Distillati, liquori e amari ...

<i>Grappe selezionate di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di amari e liquori di vari produttori</i>	4,00 € ... 7,00 €
<i>Selezione di Single Malt Scotch Whisky vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Cognac e Bas Armagnac vari invecchiamenti</i>	7,00 € ... 12,00 €
<i>Selezione di Rum e Calvados vari invecchiamenti</i>	6,00 € ... 12,00 €